

# 旭川市農業センター（花菜里ランド）で 農産加工を体験してみませんか

当施設では、豆腐や味噌、アイスクリーム、トマトジュースなどの様々な農産加工体験ができます。ご家族やお仲間でぜひご利用ください。

## ○申込・利用方法

- ・利用希望日の前月の 1 日から 3 日前（年末年始を除く）までに、電話または来所にて申込みをお願いします。
- ・利用時間は 9 : 00 ～ 17 : 15 です。
- ・原材料及び持ち帰り用の容器等はご自身でご用意ください。
- ・初めての方には、職員が加工方法や機器類の使い方を説明します。



豆腐づくり

## ○主な加工品目と使用料（消費税及び地方消費税を含みます）

| 加工品目                                                    | 使用料(～9.30)       | R8.10.1～ |
|---------------------------------------------------------|------------------|----------|
| トマトジュース                                                 | 製品 1 ㍲につき 40 円   | 50 円     |
| 豆腐、みそ、寿司あげ                                              | 原料 1 kg につき 70 円 | 90 円     |
| アイスクリーム                                                 | 原料 1 ㍲につき 150 円  | 140 円    |
| ※この他にも、シソジュースや五目の具、カボチャポタージュなどを加工することができます。使用料はご確認ください。 |                  |          |



アイスクリームづくり

## ○必要な人数・所要時間・材料（数字は目安です。詳細はお問い合わせください）

| 主な加工品目       | 必要人数 | 所要時間                                               | 原材料等                                          |
|--------------|------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| トマトジュース      | 5～7人 | 3～4 時間                                             | トマト 30kg、塩 60g、瓶、キャップ・王冠など（1L 瓶 24 本分）        |
| 豆腐（おからも取れます） | 4～6人 | 1 日目：30 分<br>2 日目：3 時間                             | 1 日目：大豆 4 kg、2 日目：にがり顆粒 160g、容器、ビニール袋（20 丁分）  |
| みそ           | 5～8人 | 1 日目：30 分<br>2 日目：2 時間<br>3 日目：6 時間<br>4 日目：2.5 時間 | 米 20kg、大豆 20kg、こうじ菌 40g、塩 10kg、樽ほか（みそ 80kg 分） |

お問い合わせ先

旭川市農業センター（花菜里ランド）

電話番号：0166-61-0211 FAX 番号：0166-63-2454

## 主な農産加工体験メニューの流れ

### ●トマトジュース（4 時間）

- ・ トマトを水でよく洗い、ヘタや腐っている部分を取り除く。
- ・ 瓶を水洗いし、消毒保管器で王冠とともに 40 分間殺菌する。
- ・ トマトをスライサーで細断し、樽に入れる。
- ・ 回転釜に入れて加熱する。焦がさないよう大べらで混ぜながら、沸騰後 20 分ほど煮る。アクが出たらすくい取る。
- ・ 原料を裏ごしして塩を投入し、かき混ぜながら 10 分ほど煮る。
- ・ 液体を瓶詰め機に移し、瓶詰めする。栓をしてキャップシールを載せる。
- ・ 40 分間殺菌して完成。

### ●豆腐（1 日目：30 分、2 日目：3 時間）

- ・（1 日目）泡がなくなるまで大豆を何度か洗う。樽に入れ水に浸す。
- ・（以降 2 日目）大豆の水を切る。回転釜にお湯を沸かす。
- ・ サワーボーイ（絞り機）で大豆をすりつぶす。お湯の沸いた回転釜にすりつぶした大豆を入れて、焦がさないように混ぜながら再沸騰させる。
- ・ 膨れ上がったら火を止めて混ぜる。縮小後に再沸騰させる（2 回繰返し）。  
ぬるま湯に二ガリを入れて、3 分割にしておく。
- ・ 沸騰した煮汁を、こし布を使ってこす。圧搾機にかけて、豆乳とオカラに分ける。豆乳をかき混ぜて 72℃まで冷ます。
- ・ 冷ました豆乳に二ガリを投入し、混ぜて 15 分間放置する（3 回繰返し）。
- ・ こし布を敷いた型枠に、凝固した状態の豆乳を入れる。すだれ、ふた、おもりを載せて水分を出す。
- ・ 固まった豆腐を水をためた水槽に入れ、包丁で切り分けて完成。

### ●アイスクリーム（2.5 時間）

- ・ 牛乳、生クリームを混ぜ合わせ、加熱、攪拌する。
- ・ 40℃に到達したら、上記にスキムミルク、ブドウ糖、グラニュー糖、ゼラチン、溶き卵を入れる。
- ・ 80℃になったら冷却し、30℃になったらバニラエッセンスを入れ攪拌する。
- ・ フリーザーに原料を入れ 15 分間冷却する。（味を加える場合はここで投入）
- ・ フリーザーから取り出したアイスクリームを容器に移し、冷凍庫で 1 時間冷やして完成。

### ●みそ・米こうじについては、お問い合わせください。